

Dorade

AM MAIN

Suppen

Gartenfrische Gemüsesuppe | *verfeinert mit feinen Kräutern* 9,-

Cremige Tomatensuppe | *aus sonnengereiften Tomaten* 9,-

Klare Edelfischsuppe | *verfeinert mit Gemüse der Saison* 14,-

Kalte Vorspeisen

Krya Pikilia | *gemischte kalte Vorspeisenplatte* 17,-

Tzatziki | *griech. Joghurt, Gurke, Knoblauch, Dill* 7,-

Taramosalata | *cremiger Fischroggen-Dip* 8,-

Melitzanosalata | *rauchiger Auberginen-Dip mit Knoblauch, Zitrone, Olivenöl* 10,-

Chtipiti | *pikanter Dip aus cremigen Fetakäse* 10,-

Feta-Käse | *mit Olivenöl und Oregano* 11,-

Rinder-Carpaccio | *mit Senf Vinaigrette, Rucola und Parmesan* 18,-

Lachstatar | *marinierter, feingewürfelter Lachs* 19,-

Marinierte Garnelen | *in Kräuteröl* 19,-

Frutti di mare | *mariniert in Zitronenfruchtlö* 19,-

Variation erlesener griechischer Oliven 7,-

(Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer)

Dorade

AM MAIN

Salate

Klassischer Griechischer Bauernsalat 14,-

Griechischer Bauernsalat | gebackener Schafskäse 18,-

Saisonaler Blattsalat 8,-

Saisonaler Blattsalat | Calamares 25,-

Saisonaler Blattsalat | Jakobsmuscheln 22,-

Saisonaler Blattsalat | Hähnchenbruststreifen 19,-

Saisonaler Blattsalat | Rinderfiletreifen 28,-

Warme Vorspeisen

Trilogie 'Dorade' | Calamares, Oktopus & Scampi 36,-

Feta Saganaki | gebackener Schafskäse 12,-

Gratinierter Schafskäse | mariniert mit Cherrytomaten & Paprika 15,-

Melitzanes Tiganites | gebackene Auberginenscheiben mit Tzatziki 14,-

Kolokythakia Tiganites | gebackene Zucchinischeiben mit Tzatziki 14,-

Champignons aus der Pfanne | verfeinert mit Kräutern und Knoblauch 16,-

Gegrillter Ziegenkäse | mit Austernpilze und Kirschtomaten 18,-

Garnelen Saganaki | in Tomaten-Schafskäsesauce 21,-

Gratierte Jakobsmuscheln | mit Kräutern und Parmesankäse 19,-

Sardellen aus der Pfanne | frisch mehlert 16,-

Zucchinipuffer | mit Joghurt-Minz-Dip 15,-

(Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer)

Dorade

AM MAIN

Nudelgerichte

Spaghetti all'Arrabiata | *pikant mit Knoblauch* 16,-

Spaghetti Frutti di Mare | *mit Knoblauch verfeinert* 19,-

Tagliatelle Salmone | *leicht pikante Tomatensauce* 19,-

Fleischgerichte vom Lavasteingrill

| *Serviert mit Rosmarinkartoffeln, saisonalem Gemüse und Risotto* |

Gegrillte Lammkoteletts | *mit Bergkräutern* 35,-

Gegrilltes Lammfilet | *mit Rotweinjus* 36,-

Kalbskotelett | *vom bayrischen Milchkalb mit Kräutern* 36,-

Black Angus Rumpsteak 34,-

Black Angus Rumpsteak mit Kräuterbutter | *klassisch* 34,-

Black Angus Rumpsteak mit Rotweinjus | *kräftig & vollmundig* 34,-

Black Angus Rumpsteak mit Zwiebeln | *zart & herhaft* 36,-

Black Angus Rumpsteak mit Waldpilzen | *in Butter geschwenkt* 38,-

Rinderfilet | 200g | 300g 39,-/ 49,-

Krasato | *Rinderfiletspitzen in Rotweinjus* 39,-

(Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer)

Dorade

AM MAIN

Fischgerichte vom Lavasteingrill

| Serviert mit Rosmarinkartoffeln, saisonalem Gemüse und Risotto |

Dorade Royal | im Ganzen oder Filet 27,-

Loup de mer | im Ganzen oder Filet 29,-

Duett von Dorade und Loup de mer | im Ganzen oder Filet 29,-

Edelfischvariation | Doradefilet, Lachs, Zanderfilet und Loup de mer 36,-

Zanderfilet mit Zitronenbutter 29,-

Seezunge | auf Anfrage

Lachsfilet natur | saftig & pur gegrillt 26,-

Lachsfilet Cardinale | mit Gamberoni, in Hummer-Weinsauce 29,-

Calamares | mehliert 28,-

Spezialität: Dorade Royal oder Loup de Mer in Salzkruste | für 2 Personen
auf Anfrage

Scampi Black Tiger | gegrillt 36,-

Oktopus vom Grill | mit frischen Kräutern & Olivenöl 39,-

Halbe Languste | gegrillt auf Anfrage

(Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer)

Dorade

AM MAIN

Dessert

Profiterol in Mousse au Chocolat | *Windbeutel gefüllt mit Sahne* 9,-

Griechischer Joghurt mit feinem Honig und Walnüssen | *natürlich & leicht* 9.-

Schokoladensoufflé mit Vanilleeis | *warm & weich* 10.-

Kadaifi | *knusprige Blätterteigfäden, gefüllt mit aromatischen Walnüssen – dazu eine feine Mascarponecreme* 11,-

Galaktoboureko | *traditioneller Grießpudding in hauchdünnem, goldenem Filoteig* 11,-

(Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer)